

Kiflice sa sirom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **150 ml** ulja
- **250 ml** mleka
- **25 g** kvasca
- **4 kašike** šećera
- **1/2 kašice** soli
- **500 g** sira
- susam

Priprema

Zamesiti testo, podeliti na 10 loptica i ostaviti da odstoji 1 sat. Svaku lopticu rastanjiti u krug i podeliti na četiri dela. Filovati sirom i urolati u kiflu. Premazati kifle jajetom (žumancem) i posuti susamom. Pleh namazati margarinom i peci kiflice.

Savet

Kad se ispeku, izvaditi i staviti u posudu sa poklopcem kako bi bile meke.